

Cafè Romano

RESTAURANT

Un luogo dove la tradizione culinaria italiana incontra l'arte e l'eleganza in un equilibrio perfetto di gusto e atmosfera. Tra tavoli che hanno visto passare storie e incontri memorabili, ogni creazione diventa un racconto di sapori autentici, ispirato alla bellezza della Città Eterna.

A place where Italian culinary tradition meets art and elegance in a perfect balance of flavor and atmosphere. Among tables that have witnessed stories and memorable encounters, each creation becomes a tale of authentic taste, inspired by the beauty of the Eternal City.



Benvenuti al Cafè Romano, dove la cucina celebra la stagionalità, valore espresso in ogni singolo piatto. Utilizziamo ingredienti freschi, stagionali, di provenienza italiana e dal territorio locale, con un menù a "Km Lazio" frutto di una continua ricerca di piccoli e medi produttori regionali. L'Executive Chef Andrea Sangiuliano racconta, attraverso ogni piatto, una storia di tradizione e innovazione, combinando ricette regionali e italiane con un tocco moderno e creativo. Lasciatevi guidare in un viaggio tra i sapori autentici del nostro territorio.

Welcome to Cafè Romano, where the cuisine celebrates seasonality, a value expressed in each and every dish. We use fresh, seasonal ingredients grown throughout Italy and the local area, with a "Km Lazio" menu that is the result of a continuous search for small and medium regional producers. Executive Chef Andrea Sangiuliano tells a story of tradition and innovation with each serving, combining regional and Italian recipes with a modern and creative twist. Let us guide you on a journey through the authentic flavors of our territory.



Itinerario di sapori

Assaggi selezionati del nostro Executive Chef

(5 antipasti, 2 primi piatti, 1 secondo e dolce)




















Cafè Romano tasting menu

A selection of small bites curated by our Executive Chef

(5 appetizers, 2 first courses, 1 main course, and dessert)

50

Antipasti Starters











   Padellino olio e fiocchi di sale	<i>Padellino oil and sea salt flakes</i> (1, 6, 12)	12
     Insalata di rape rosse marinate al latte di mandorla, erbe di campo e limone	<i>Marinated beetroot salad in almond milk, wild herbs, and lemon</i> (8, 12)	16
Fiore di zucca croccante con cuore "cacio e pepe"   	<i>Crispy zucchini flower with "cacio e pepe" filling</i> (1-2-3-4-6-7-12)	18
   Insalata di triglie e calamari, crema di pomodoro e misticanza	<i>Red mullet and squid salad, tomato coulis and mixed wild salad</i> (4-12-14)	19
   Battuto di baccalà affumicato con insalata di asparagi e agrumi	<i>Smoked cod tartare with crispy asparagus and citrus salad</i> (4-12)	18
  Tartare di manzo " la Nostra ", fave e pecorino	<i>Beef tartare with fava beans and pecorino cheese</i> (6-7-12-fave/fava beans)	22
  Variazione di asparagi con uovo in camicia e spuma di parmigiano	<i>Asparagus variation with poached egg and parmesan foam</i> (1-3-6-7-8-9-12)	18

Antipasti da condividere
Chef's antipasti selection

Il nostro Chef seleziona ogni giorno una varietà di antipasti pensati per essere condivisi, chiedi al nostro staff.

Our Chef daily selects a variety of appetizers meant to be shared, ask our staff for today's offerings.

Primi Piatti *First Course*

-   Tubetti con crema di piselli ed asparagi, vellutata di parmigiano *Tubetti pasta with pea and asparagus cream, parmesan velouté*
21 (1-3-6-7-9-12)
-  Tagliolino pesto di fave, calamari e mandorle *Tagliolini with fava bean pesto, squids and almonds*
21 (1-3-4-6-7-8-12-14- fave- fava beans)
-  Calamarata con gallinella di mare e pecorino *Calamarata pasta with Mediterranean red gurnard fish and pecorino cheese*
22 (1-3-4-6-7-12-14)
-   Mezze maniche "Pastificio Mancini" all'Amatriciana *Mezze maniche pasta with Amatriciana sauce*
18 (1-3-6-7-12)
-   Tonnarelli dello Chef alla carbonara *Carbonara with Chef's tonnarelli pasta*
18 (1-3-6-7-8-12)
-   Chitarrina fatte in casa al ragu di agnello *Homemade chitarrina pasta with lamb ragù*
21 (1-3-6-7-9-12)



Su richiesta, tutti i nostri primi piatti possono essere preparati anche senza glutine.
Upon request, all our first courses can also be prepared gluten-free.



100% local



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan






Lactose free






Gluten free




Secondi *Main Course*

   Polpo del mediterraneo alla griglia, insalata di agretti e limone *Grilled Mediterranean octopus with agretti salad and lemon*
(4-12)



28

   Tonno scottato con variazione di zucchine, cipolla rossa e agrumi *Seared tuna with zucchini variations, red onion and citrus*
(4-6-12)




29

   Pescato del giorno alla griglia con variazione di verdure primaverili *Catch of the day, grilled with spring vegetables*
(4-6-9-12)



29

  Tagliata di manzo "la Nostra" con asparagi *Sliced beef with asparagus*
(7-9-10-11-12)







29

   Galletto croccante con gratin di patate e cicoria di campo ripassata *Crispy young rooster with gratin potatoes and sautéed chicory*
(1-3-6-7-8-9-10-12)

26





  Costolette di agnello scottadito, verdure primaverili e olio alla menta *Grilled lamb chops, seasonal vegetables and mint infused olive oil*
(1-3-6-7-8-9-10-11-12)





29



      Declinazione di asparagi in varie consistenze *Asparagus in different textures*
(7-9)

24



I contorni dell'Orto *Garden vegetables*




    Cicorie ripassate ajo e ojo *Sautéed chicories with garlic and oil (12)*
9

    Zucchine alla romana *Roman zucchini (12)*
9

  Spinaci al burro *Spinach with butter (7-12)*
9

  Patatine novelle *Baby potatoes (12)*
9

  Purea di patate
all'olio extravergine di oliva *Extra virgin olive oil
mashed potatoes (7-12)*
10

   Verdure alla griglia *Grilled mix vegetables (12)*
12

IVA e Servizio Inclusi | TAX and Service included
Cestino del fornaio € 6 | Bread selection € 6

* In base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine, abbattuti o scongelati. (Reg. UE 1169/2011, l'OSA)
* Il prodotto ittico è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva oppure proviene da zone di pesca dichiarate esenti da rischi sanitari (Reg. CE 853/2004)

ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

Si ricorda che i piatti possono subire contaminazioni non intenzionali poiché sono preparati in ambienti nei quali si manipolano allergeni.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti della pesca
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Piatti elaborati a partire da materie prime senza glutine, si ricorda che la nostra cucina non può garantire la non contaminazione durante le fasi di preparazione.

**Depending on market availability, some products may be frozen at origin, blast frozen, or thawed in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011, the OSA.*

**The fish product has undergone preventive sanitization treatment or comes from fishing areas declared free from health risks (Reg. EC 853/2004).*

ALLERGENS

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

Please note that dishes may be subject to unintentional cross-contamination, as they are prepared in environments where allergens are handled.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and fishery products
5. Peanuts and derivatives
6. Soy and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Tree nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupine and derivatives
14. Molluscs and derivatives

Dishes prepared from gluten-free ingredients, please remember that our kitchen cannot guarantee non-contamination during the preparation phase.

** Alimento abbattuto o congelato / blast-chilled or frozen product*